



RIS DE VEAU A LA VILLEROY

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les ris de veau à la Villeroy sont des escalopes ou tranches de ris de veau panées et sautées. Au lieu de les paner à l'anglaise (en les trempant dans de l'œuf, de la farine, puis encore dans de l'œuf et dans la mie de pain), on les trempe dans une sauce brune liée à l'œuf et à la crème, puis dans la mie de pain, puis dans l'œuf et, de nouveau, dans la mie de pain. On obtient ainsi une enveloppe plus moelleuse, adhérant bien au ris de veau, ne formant point cette croûte sèche et détachée de la viande que produit souvent la panure à l'œuf seul.

On sert généralement avec les ris de veau à la Villeroy une sauce demi-glace légère au beurre d'anchois. C'est essentiellement un plat de déjeuner.

Proportions

Pour 6 personnes :

1 ris de veau moyen, pesant, brut, de 600 à 700 grammes.

50 gr. de beurre clarifié ou de bon dégraissis.

POUR PANER

20 gr. de beurre ;

30 — de farine ;

60 — de champignons ;

1/4 de litre d'excellent jus ;

1 jaune d'œuf ;

1 cuillerée de crème épaisse, ou 20 gr. de beurre ;

Quelques gouttes de jus de citron ;

1 œuf entier ; mie de pain.

POUR LA SAUCE FINALE

1 anchois salé ou 1 cuillerée à café d'essence d'anchois ;

Vin blanc ou madère, jus, beurre et jus de citron en quantité nécessaire pour former avec le reste de la sauce qui a servi pour paner, environ 1 décilitre 1/2 de sauce à consistance de jus léger.

Le ris

Un ris se compose de deux lobes. L'un des deux, plus allongé que l'autre, ordinairement moins gros et moins blanc, est souvent plus ferme ; c'est donc celui qu'on doit préférer — quand on n'emploie pas les deux lobes — pour toutes les préparations où, comme dans celle-ci, le ris doit être coupé en tranches. Ceci soit dit en passant, car, aujourd'hui, j'emploierai les deux lobes.

Je mets le ris à dégorger, au moins 3 ou 4 heures d'avance, dans une terrine remplie d'eau fraîche que je renouvelle à mesure qu'elle se teinte de rouge. Si cela n'est pas fait avec grand soin, l'intérieur des ris garde après la cuisson une teinte rose qu'il ne doit pas avoir.

Le ris ayant suffisamment dégorgé, il faut le blanchir. Pour cela, je le mets dans une casserole d'eau froide, de façon qu'il soit largement couvert, et je chauffe très lentement, afin de bien faire sortir le sang qui reste encore. En outre, si l'on chauffe trop vite, le ris durcit à la surface et reste mou à l'intérieur. Je laisse bouillir une minute ou deux, pas davantage.

Je retire du feu et je plonge aussitôt le ris dans l'eau fraîche. Il faut l'y laisser complètement refroidir, afin qu'il se raffermisse et qu'on puisse le manier aisément. Je l'égoutte, je le pose sur un linge très propre, et, avec un couteau, j'enlève le cornet, les nerfs et la graisse. Mais j'ai soin de ne pas endommager la pellicule légère et transparente qui enveloppe le ris et maintient les chairs.

Je replie le linge, de façon à couvrir le ris, puis je pose dessus une planche ou un plat que je charge avec un poids assez fort, environ 2 kilos. Il s'agit d'aplatir le ris et de lui donner meilleure forme, sans, bien entendu, l'écraser. Je laisse ainsi jusqu'au moment de découper le ris, et, en tout cas, pendant au moins une heure.

Pendant ce temps je prépare la sauce pour paner.

La sauce pour paner

Je fais fondre 20 grammes de beurre dans une casserole, j'ajoute 30 grammes de farine, et je chauffe doucement en mêlant bien, jusqu'à ce que le mélange ait pris une teinte blonde, soit pendant 3 ou 4 minutes. La farine doit blondir, mais non roussir. Je mouille alors avec le jus, chaud de préférence, et je mêle avec le fouet. Je laisse sur le feu.

D'autre part, j'ai dû laver les champignons quelques instants avant; je les égoutte, et, sans les éplucher, je les passe au tamis métallique. J'ajoute cette purée dans la sauce que je laisse bouillir deux ou trois minutes.

Je pourrais passer la sauce immédiatement et la terminer, mais mieux vaut la faire « dépouiller », ce qui la rend plus fine. Pour cela, je pose la casserole sur le fourneau, de façon que l'ébullition se maintienne seulement sur un coin du liquide. Les impuretés de la sauce se réunissent peu à peu à la surface, formant une espèce

d'écume que j'enlève de temps à autre avec une cuiller de métal. Au bout d'une vingtaine de minutes, la sauce doit être parfaitement nettoyée. Je la passe.

Je délaye un jaune d'œuf dans une terrine, j'ajoute quelques gouttes de jus de citron, 1 cuillerée à bouche de crème épaisse ou, à défaut, 20 grammes de beurre divisé en petits morceaux. J'ajoute alors la sauce, en versant très peu pour commencer, et mêlant vivement avec le fouet ou la cuiller de bois, pour empêcher l'œuf de cailler. Après l'avoir goûtée pour l'assaisonnement, je la laisse refroidir en la remuant de temps à autre pour empêcher une croûte de se former à la surface.

Cette sauce ne doit être employée que presque froide, afin d'être assez épaisse pour bien s'attacher au ris de veau et à la panure.

Les escalopes

Le ris ayant été suffisamment pressé, je le coupe sur son épaisseur en plaques d'environ $\frac{3}{4}$ de centimètre d'épaisseur. Un ris moyen, comme celui que nous avons, fournit 3 tranches par lobe, soit 6 pour le ris entier. Si l'on a un très gros ris, on divise les escalopes en deux, pour qu'elles n'aient pas une trop grande surface.

Je trempe chaque escalope dans la sauce, en l'y roulant plusieurs fois pour bien l'en barbouiller, puis je la roule dans de la mie de pain rassis passée au tamis. Je laisse sécher un instant.

J'ai, d'autre part, délayé un œuf entier dans une soucoupe. J'y trempe les escalopes que j'ai panées une première fois, puis je les roule de nouveau dans la mie de pain, veillant à ce que celle-ci les enveloppe bien régulièrement.

La cuisson

Dans une poêle, la cuisson est trop vive, et l'intérieur du ris est mal atteint. J'emploie donc, de préférence, un sautoir en

cuivre étamé, dont le fond est plus épais. J'y fais fondre 50 grammes de beurre clarifié ou de bon dégraissis, et, quand il est bien chaud, j'y pose les escalopes.

Il faut cuire lentement — 5 à 6 minutes de chaque côté —, ne retourner les escalopes qu'une fois, et en ayant soin de ne pas les piquer. Autant que possible, on ne fera qu'une cuisson ; après une première cuisson, la graisse est chargée de débris de panure : si l'on y met de nouvelles escalopes, elles colorent très vite et cuisent moins bien.

Quand les escalopes sont cuites, elles doivent avoir une teinte uniformément dorée. Je les égoutte, et je les dresse en couronne sur un plat bien chaud. Il faut les servir immédiatement.

La sauce finale

On peut servir à part une sauce demi-glace ordinaire.

Mais il est plus simple d'utiliser le reste de la sauce qui a servi pour paner. Il doit en rester presque toujours, car, si la proportion est trop juste, il est difficile d'en bien habiller les escalopes.

Je fais donc chauffer le reste de la sauce dans une petite casserole, je l'allonge avec un peu de vin blanc ou de madère et du jus en quantité suffisante pour l'amener à consistance de sirop léger, et je laisse sur le feu jusqu'à ébullition. Je retire du feu et j'ajoute, soit un peu d'essence d'anchois, soit un anchois salé que j'ai pilé avec un peu de beurre, puis passé au tamis.

MAZARIN.

POULETS EN GELEE

PRIX

Poulet moyen, pour 5 ou 6 personnes... 5 50
Poulet extra, pour 6 à 8 personnes... 7 50

(Pour plus de détails, voir les précédents numéros).



ŒUFS PRINTEMPS

TRÈS simple recette qui, pour le déjeuner, fournit un bon plat, solide et délicat à la fois.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

8 œufs ;

100 gr. de poitrine de porc (sans couenne) ;

125 gr. de petits pois écossés ;

125 — de bon beurre frais ;

Pain de mie rassis pour croûtons.

Temps nécessaire : 35 minutes.

RÉSUMÉ

Cuire les petits pois à l'eau bouillante. Frire les croûtons.

Faire dorer les lardons dans la moitié du beurre. Ajouter les œufs battus en omelette. Cuire comme des œufs brouillés ; assaisonner et mélanger les petits pois.

Verser dans un légumier, garnir avec les croûtons.

Les petits pois

Commencez par cuire les petits pois. Ils doivent être d'égale grosseur afin de cuire tous dans le même temps.

Pour la quantité indiquée, ayez un litre d'eau dans une casserole non étamée, de préférence ; l'étain n'est pas favorable à la verdeur des légumes. Salez l'eau avec 10 grammes de sel. Mettez sur un bon feu, et, quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y les petits pois ; ne couvrez pas la casserole ; faites reprendre l'ébullition le

plus vite possible, et maintenez-la très soutenue pendant toute la cuisson : ceci afin de conserver aux pois leur jolie teinte verte.

La durée de cuisson varie selon la qualité des pois ; pour les pois nouveaux, fins, il faut une vingtaine de minutes. En tous cas, on doit les tenir pas trop cuits. Dès qu'ils sont à point, égouttez-les sur une passoire, et ne les laissez pas une minute séjourner dans leur eau chaude sans bouillir ; ils deviendraient tout jaunes. Laissez-les égoutter complètement, sans vous inquiéter qu'ils refroidissent ; ils réchaufferont tout à l'heure dans les œufs.

Pendant que les pois cuisaient, vous avez pu préparer les croûtons, puis les lardons.

Les croûtons

Sur de la mie de pain rassis, taillez de petits croûtons carrés, d'un centimètre de côté, une trentaine au plus. Dans une petite poêle, mettez le cinquième de votre beurre, soit 25 grammes. Posez sur feu doux, faites fondre sans brunir, et, avec une cuiller de métal, enlevez l'écume qui s'est formée et qui donnerait un goût de graillon aux croûtons.

Le beurre étant toujours chaud, mais sans avoir coloré, jetez dans la poêle les petits croûtons, et, sur le même feu doux, laissez-les bien s'imprégner de beurre et prendre une couleur dorée, en les sautant presque constamment. Evitez tout coup de feu qui leur donne une couleur brune et les dessèche. Laissez-les ensuite au chaud dans une assiette ou dans la poêle, sans les couvrir, ce qui les ramollirait. Du reste, il n'est pas nécessaire qu'ils soient vraiment chauds : cela ne s'aperçoit guère avec les œufs.

Les lardons

Ayez soin de choisir du lard de poitrine avec plus de maigre que de gras, si c'est

possible. Enlevez d'abord la couenne, et coupez-le en petits dés aussi, à peu près comme les croûtons. Si le lard est salé, même légèrement, il faut le « blanchir », c'est-à-dire le passer à l'eau bouillante. Ayez de l'eau chaude dans une petite casserole, jetez-y les lardons, et laissez-les bouillir de 2 à 5 minutes, selon que le lard est plus ou moins salé. Egouttez dans une passoire, plongez à l'eau froide ensuite pour débarrasser de l'écume et raffermir ; égouttez sur un linge.

Prenez une casserole basse, à large fond, en cuivre étamé de préférence, parce qu'elle brûle moins facilement et emmagasine mieux la chaleur. Mettez-y la moitié du beurre qui vous reste, à peu près, soit environ 50 grammes. Ajoutez en même temps les lardons bien égouttés. Posez sur un feu modéré et laissez jaunir les lardons, en ayant soin de remuer très fréquemment. Il ne faut pas un feu trop ardent qui rouscirait le beurre et dessécherait les lardons ; 8 à 10 minutes doivent suffire pour que les lardons soient à point. Surtout, qu'ils ne rissolent pas, car ils sont alors durs et détestables ; c'est une très légère coloration qu'il faut. A ce point, ajoutez les œufs.

Les œufs

Vous les avez cassés et battus pendant que les lardons colorent. Ils doivent être battus comme pour une omelette, avec une fourchette ou le fouet en fil de fer, mais sans excès de mousse : qu'ils soient simplement bien mélangés, bien liquides, sans trace de blanc aggloméré. Assaisonnez-les de poivre et sel modérément.

Versez-les dans la casserole aux lardons que vous retirez alors sur un feu très doux. Avec le fouet en fil de fer étamé, ne cessez pas de battre les œufs dans la casserole, en tous sens, en grattant bien le fond, jusqu'au moment où vous voyez qu'ils com-

mençant à épaissir et à lier. Laissez alors le fouet, et prenez à la place une large cuiller de bois, avec laquelle vous atteindrez plus facilement le fond de la casserole, en ramenant ce qui est au fond par dessus, sans cessez ce travail un instant. Pendant ce temps, de la main gauche, vous jetez dans les œufs le reste de votre beurre par petits morceaux ; ce beurre humecte les œufs et les délie. Gardez-en un petit morceau pour la fin. Quand les œufs sont presque à point, ajoutez les petits pois, bien égouttés, et goûtez pour l'assaisonnement. Pour que les œufs soient à point, ils doivent être à consistance de crème moelleuse, presque lisses. Il faut éviter qu'ils soient agglomérés comme une omelette, ou en petits grumeaux secs et tassés. C'est, je le répète, l'aspect d'une crème épaisse mais coulante encore qu'ils doivent présenter.

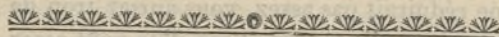
On n'arrive à ce résultat que par le travail incessant du fouet au début sur un feu doux, et par la quantité de beurre qui délaie et lie les œufs en même temps, à la façon d'une sauce hollandaise.

Pour être réussis, les œufs brouillés doivent être servis dès qu'ils sont à point. Cependant, en cas de complication dans le service, on peut les faire attendre au bain-marie non bouillant. Mais ce n'est pas fameux.

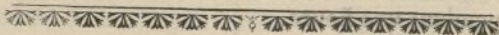
Pour servir

Versez les œufs dans un légumier chauffé sans être brûlant, car alors les œufs y recuiraient. Semez les petits croûtons sur les œufs, et servez avec assiettes chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.



Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE
GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)



Salmis de Caneton

UTILISATION DES RESTES

LA recette que nous donnons aujourd'hui s'applique plus spécialement aux restes de canetons farcis, semblables à ceux que recommande le *Pot-au-Feu*.

Comme il est rare que le nombre de convives corresponde exactement à ce que fournit un seul caneton, on est souvent obligé d'en ajouter un second pour deux ou trois personnes seulement ; dans ce cas, il faut compter que les aiguillettes seules seront mangées, et que les cuisses et les ailerons resteront. C'est pourquoi il est préférable de ne pas couper les cuisses en morceaux pour présenter les canetons à table, afin d'avoir de plus jolis restes pour le lendemain. Ajoutons qu'un salmis ainsi exécuté est parfaitement bon et peut être offert aux convives les plus difficiles, sans qu'on ait l'air de servir des rogatons.

Si l'on emploie des restes de canetons rôtis, mais non farcis, il sera nécessaire d'augmenter légèrement la quantité d'assaisonnement, en ce qui concerne l'échalote, car il faut tenir compte que la farce des canetons est de haut goût. La proportion de farine devra aussi être surveillée, comme nous l'indiquons plus loin. Quant aux quantités, elles dépendent des restes dont on dispose, et toutes les proportions sont bien exactement indiquées.

La recette est d'une exécution très simple ; pour les commodités du service, on la simplifiera encore en faisant bouillir et en pilant les carcasses à l'avance ; de cette façon, il n'y a plus qu'à lier le jus, à finir la sauce et à y réchauffer les membres de caneton juste le temps voulu avant de servir.

Proportions

Pour les restes d'un gros caneton ou de deux canetons moyens (cuisses, ailes) :

- 4 décilitres de bouillon ;
- 4 — bon vin blanc ;
- 10 gr. de farine ;
- 10 — de beurre ;
- 1 cuillerée à café d'huile d'olives ;
- 1 — — jus de citron ;
- 3 échalotes ;
- 1 bouquet garni ;
- Poivre ;
- Tartines de pain grillé.

Temps nécessaire : 2 heures.

La partie la plus longue peut être préparée d'avance.

RÉSUMÉ

Faire bouillir les carcasses et peaux avec bouillon, vin, échalottes, bouquet. Passer et piler sur tamis métallique.

Faire un roux léger ; mouiller avec la cuisson.

Y réchauffer sans bouillir les morceaux de caneton.

Ajouter huile, citron, et ce qui reste de la farce du caneton.

Dresser sur croûtes de pain grillé et couvrir le tout avec la sauce.

Préparatifs

Il est entendu que toute la chair et les membres sont enlevés des carcasses. Examinez d'abord l'intérieur de la carcasse qui contient presque toujours un reste de farce, et mettez cette farce de côté, car elle ne doit pas bouillir avec le reste. Ensuite, avec un couperet, divisez la carcasse en morceaux, cinq ou six environ, sur le travers, et divisez encore ces mor-

ceaux en deux pour les rendre plus logeables dans la casserole. Sans cela, il faudrait trop de liquide pour les couvrir.

Avec un bon couteau, parez les morceaux de caneton ; c'est-à-dire, enlevez la peau des cuisses, des bouts d'aile et même des aiguillettes ou filets s'il en reste. Mettez tous ces débris avec les carcasses, et ne gardez à part que tout ce qui est bien présentable, *ainsi que la farce*.

Prenez une casserole en cuivre étamé, plus haute que large. Mettez-y les carcasses, les peaux, tous les débris, enfin. Versez dessus moitié bouillon, moitié bon vin blanc, *en quantité suffisante pour que tous ces débris soient couverts par le liquide*. On ne peut donc préciser. Mais ce qui doit être exact, c'est la proportion égale de bouillon et de vin.

S'il vous reste, dans la saucière, du jus de caneton, vous le mettez à la place de la même quantité de bouillon, bien entendu.

Ajoutez le bouquet garni et l'échalote que vous épluchez, mais que vous laissez entière afin de la retrouver plus facilement avant de piler le tout. La proportion d'échalotes dans un salmis doit être toujours assez forte ; j'indique trois échalotes comme le moins qu'on puisse mettre avec les quantités de liquide ci-dessus. Posez la casserole sur un feu modéré, mais bien réparti sous la casserole, de façon que le liquide bouille à petits bouillons sur toute sa surface. Couvrez la casserole en laissant une ouverture d'environ deux doigts. Si vous laissez à découvert, le liquide réduirait trop vite et laisserait les carcasses à sec ; si vous fermez hermétiquement, il ne réduirait pas assez, vous auriez trop de sauce, et elle ne serait pas d'un goût assez corsé.

Laissez cuire ainsi à petits bouillons pendant une heure.

Pour passer

Mettez le tamis métallique ou, à défaut, une passoire à trous très fins sur une petite terrine. Posez la casserole à côté de vous. Avec une cuiller, prenez, peu à la fois, les débris avec leur jus. Commencez par retirer les *échalotes* avant tout, puis les plus gros os. Ensuite, avec le champignon de bois, frottez doucement, en un mouvement de va et vient, pour faire passer tout ce qui reste de chair dans les débris. N'en ajoutez une nouvelle quantité que par cuillerée, et arrosez après avec un peu de jus pour faciliter le passage des parties solides. Gardez toujours plus de jus que de débris, dans la casserole, afin de terminer par du liquide pour bien entraîner tout ce qui reste.

Vous devez obtenir pas tout à fait les trois quarts de la quantité de liquide mise au début; c'est-à-dire que le liquide a presque réduit de moitié, mais que le résidu des carcasses pilées ajoute quelque chose en plus qui fait la différence.

Vous avez alors une sorte de coulis épais, pas très lisse, comme grumelé de petits points. Il va falloir, non pas l'épaissir, mais le lier; c'est-à-dire empêcher que la partie épaisse reste au fond, tandis que le jus clair surnage. Si votre jus a été cuit avec soin, bien passé, bien pilé et frotté sur le tamis, il doit être assez épais par lui-même sans avoir besoin d'une forte liaison; de plus, il faut considérer qu'il sera encore épaissi par la farce que vous y ajouterez tout à l'heure. Je sais bien que la quantité de cette farce varie, elle aussi, suivant qu'on en a plus ou moins laissé dans la desserte. De toutes façons, la proportion de farine doit être de 2 à 3 grammes par décilitre de jus, selon qu'on a plus ou moins de farce pour l'épaissir. Donc, si vous avez 5 décilitres de jus de cuisson et à peu près 3 cuillerées de

farce, 10 grammes de farine suffiront. Si vous n'avez presque plus de farce, il vous faudra 15 gr. de farine pour vos 5 décilitres de jus.

La sauce

Rincez et essuyez la casserole où a cuit le jus. Mettez y le beurre, la farine. Posez sur feu doux; mélangez avec la cuiller de bois; faites fondre et laissez cuire ensuite doucement 4 ou 5 minutes sans brunir, en prenant seulement une légère coloration dorée.

Versez alors un peu du jus, et mêlez bien avec la cuiller, en pâte lisse. Ajoutez peu à peu le reste du jus, en tournant toujours. Ramenez sur un bon feu et faites bouillir sans cesser de tourner jusqu'à la première ébullition. Retirez du feu et mettez dans la casserole les morceaux de caneton en installant les plus gros au fond. *Maintenant votre sauce ne doit plus bouillir*, parce que cela durcirait la chair du caneton; comme il est nécessaire que le salmis soit servi très chaud, le mieux, à partir du moment où l'on a mis le caneton dans la casserole, est de faire chauffer celle-ci au bain-marie. On est ainsi beaucoup plus tranquille, le tout peut attendre sans surveillance. Mettez la casserole au caneton dans une casserole plus large, basse de bords, une sauteuse, en somme. Versez dans la sauteuse de l'eau *bouillante* jusqu'à un centimètre du bord. Mettez le tout sur le feu, et dès que l'eau du bain-marie commence à bouillir, retirez sur un feu doux, où elle se maintienne bouillante; il n'y a pas d'inconvénient du reste à ce qu'elle bouille doucement. Il faut environ 1/4 d'heure ainsi pour réchauffer les viandes. Pendant ce temps préparez le pain.

Les tartines

Sur de gros pain de ménage frais coupez des tartines de presque un doigt d'é-

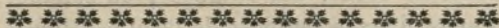
paisseur. Il en faut une par membre de caneton, et de la grandeur de la paume de la main à peu près; comptez que le fond du plat doit en être tapissé. Faites-les griller à feu ardent, de façon qu'elles soient promptement brunes et dures à la surface, tandis que l'intérieur reste tendre. Il faut qu'elles soient plus que dorées, d'un beau brun partout, bien croquantes extérieurement. Raclez avec le couteau si elles ont un peu noirci à la flamme.

Pour servir

Mettez la farce dans un bol; versez-y deux ou trois cuillerées de sauce chaude, et, avec le dos d'une cuiller, écrasez et délayez bien le tout. Reversez cette purée liquide dans la sauce où chauffe le caneton, et mélangez avec la cuiller; ajoutez la petite cuillerée d'huile d'olives, le jus de citron. Mélangez encore; goûtez pour l'assaisonnement à ajouter, sel et poivre: il doit être assez relevé. Laissez chauffer ensemble encore 5 minutes.

Faites bien chauffer le plat du service, de préférence choisi légèrement creux. Mettez les croûtes sur le fond, et, sur les croûtes, posez les morceaux de caneton, un peu en pyramide. Versez la sauce sur le tout sans la passer, et servez avec des assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.



PROPOS DE TABLE

UN INVITÉ. — D'où vient ce caneton?

MADAME. — Du *Pot-au-feu*.

UN AUTRE INVITÉ. — Et ce vin de Corton?

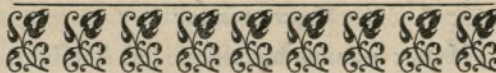
MADAME. — Du *Pot-au-feu*.

AU DESSERT. — Et ce champagne Trianon?

MADAME. — Toujours du *Pot-au-feu*.

CHŒUR DES INVITÉS. — Tout cela est vraiment très bon.

La maîtresse de maison se croit obligée de donner l'adresse du *Pot-au-feu*, mais chacun se proclame abonné depuis longtemps.



* MENUS *

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
FOIE DE VEAU SAUTÉ A L'ANGLAISE
HARICOTS VERTS EN SALADE
FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES



POTAGE JULIENNE
PETITES TRUITES DE RIVIÈRE A LA MEUNIÈRE
GRENADINS DE VEAU BÉARNAISE
CANETONS ROTIS
ASPERGES EN BRANCHES
GÉNOISE PRALINÉE

ÉPERLANS FRITS
COQUILLES DE CERVELLE AU GRATIN
POULET EN GELÉE
SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE



CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRICE
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE
DINDONNEAU NOUVEAU ROTI
PETITS POIS A LA PARISIENNE
BOMBE GLACÉE

ALOSE AU COURT BOUILLON
POULET GRILLÉ A LA DIABLE
POMMES DE TERRE NOUVELLES
TARTE AUX FRAISES



POTAGE ARGENTEUIL
BARBUE SAUCE HAVRAISE
RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES
CANARD FARCI
SALADE DE LAITUE
CERISES JUBILÉ

FILETS DE MAQUEREAU A LA VÉNITIENNE
OMELETTE AUX FINES HERBES
ENTRECÔTE AUX POMMES NOUVELLES
BARQUETTES DE FRAISES



POTAGE D'ALOSE AUX HERBES
EPIGRAMMES D'AGNEAU
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI
GALANTINE DE VOLAILLE
TARTE AUX CERISES

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
dans
VIÂNDE **LIEBIG** TOUTE BONNE CUISINE

LES MICROBES DE L'ASPERGE

Dans notre précédent numéro, nous avons indiqué la façon de préparer les conserves d'asperges. Nous avons insisté sur la nécessité d'observer scrupuleusement toutes les précautions que nous énumérons et dont quelques-unes pouvaient paraître d'une minutie exagérée.

Nous publions aujourd'hui le résultat des recherches auxquelles a bien voulu se livrer M. Bordas, le distingué sous-chef du laboratoire municipal. Ces constatations, d'une rigueur toute scientifique, achèveront de préciser les règles que nous avons formulées et feront encore mieux comprendre leur importance.

L'examen a porté sur de très belles asperges d'Argenteuil mesurant 29 à 30 centimètres de longueur. Les unes, achetées aux Halles, où elles n'arrivent qu'après avoir été lavées ; les autres, cueillies sous nos yeux et enveloppées aussitôt, sans avoir été lavées, dans du papier stérilisé. On a, en outre, choisi des branches de maturités différentes ; les unes avaient la tête très ouverte, comme le montre la figure 1 ; dans les autres, le pinceau était complètement serré, ainsi que l'indique la figure 2.

I. Influence du lavage

Les asperges cueillies par nous ont été lavées à l'eau distillée. L'eau de lavage contenait 60.000 bactéries par centimètre cube.

Donc, il est très important de bien laver l'asperge, afin d'enlever dès le principe la plus grande quantité possible de microbes. On ferait même bien de n'employer pour les laver avant et après l'épluchage que de l'eau ayant bouilli, comme nous avons recommandé de le faire pour les rafraîchir après l'échaudage.

II. Les différentes parties de l'asperge

Les microbes ne se trouvent qu'à la surface de l'asperge (pourvu, bien entendu, que celle-ci ne soit point blessée). C'est un point acquis depuis longtemps qu'il était inutile de vérifier de nouveau.

M. Bordas a donc compté les bactéries existant sur l'asperge à des hauteurs différentes.

Il a ainsi trouvé, par centimètre carré de surface :

	BACTÉRIES
A la section de la base.	8.000.000
A 5 centim. de hauteur.	6.400.000
A 15 — — — — —	8.000
Au sommet	
1° Le pinceau étant bien fermé (fig. 2)	4.000
2° Le pinceau étant ouvert (fig. 1)	440.000



1

2

Donc, comme nous l'avons dit, les parties voisines de l'extrémité où l'asperge a

été tranchée sous terre sont les plus contaminées et il faut les supprimer avec le plus grand soin.

D'où encore nécessité de choisir pour la conserve des asperges dont la tête ne soit pas ouverte.

III. Examen d'une blessure

D'autre part, une asperge contenant par centimètre carré de surface :

	Bactéries.
Dans sa partie saine.	20.000
en a donné :	
Dans une partie blessée.	8.320.000

Ce dernier chiffre, comme on voit, sensiblement égal à celui indiqué plus haut pour la base de l'asperge.

Donc on ne doit employer que des asperges absolument saines.

IV. Destruction des microbes

Ces divers microbes ont été soumis à une température de 100 degrés. Au bout de 10 minutes ils étaient tous complètement détruits.

Les microbes se trouvaient isolés dans un bouillon de culture, et cette stérilisation de laboratoire s'opérait dans des conditions particulièrement favorables. On peut admettre que, dans la pratique, il eût fallu un peu plus de temps, 15 minutes environ.

Nous avons indiqué 20 minutes d'ébullition pour les boîtes d'une livre, 30 à 35 minutes pour celles de 1 kilo. Si la préparation a été faite dans de bonnes conditions, ce temps sera suffisant, mais à une condition que nous n'avons pas indiquée, (annoter l'article précédent) c'est de plonger les boîtes dans de l'eau FROIDE. De cette façon elles s'échauffent graduellement, et, une fois que l'ébullition a commencé, l'intérieur des boîtes atteint vite une température voisine de 100 degrés.

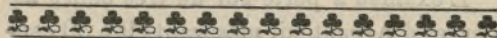
D'autre part, on fera bien de toujours saler le bain-marie comme nous l'avons

indiqué. L'eau contenant 30 0/0 de sel ne bout qu'aux environs de 108 degrés ; avec 15 0/0 de sel, elle bout vers 104 degrés. De ce te façon on sera plus sûr que l'intérieur des boîtes arrive à 100 degrés. Du reste, dans certains terrains, les asperges peuvent être habitées par des microbes suc-combant seulement à une température supérieure à 100 degrés.

Nous n'avons rien à ajouter à ce que nous avons dit précédemment sur l'importance du lavage avec une eau de 25 à 30 degrés et sur le rôle de l'échaudage.

On conçoit enfin que si l'asperge est bien épluchée et bien lavée ensuite, il doit rester dessus fort peu de ces microbes qui existaient seulement sur la peau que l'on a enlevée.

DUTUYAU.



Potage aux Grosses Asperges

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Pour utiliser le lendemain les restes d'une botte d'asperges, ayez soin d'abord de réserver l'eau où elles ont cuit, dans la proportion nécessaire pour le potage. Faites-la bouillir, et jetez-y la quantité voulue de Tapioca-Bouillon.

D'autre part, coupez le reste de vos asperges en petits morceaux. Sautez les sur le feu dans un peu de beurre bien chaud pour les dorer légèrement. Mélez les dans la soupière avec le tapioca, et ajoutez un morceau de beurre frais. Si vous avez peu d'asperges, ajoutez quelques petits croûtons taillés en dés.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 .
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 .
Remise de 10 0/0 sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du Pot-au-Feu.



LE TUB

Il y a beau temps que des médecins parisiens n'ayant jamais mis le pied à Londres, ont préconisé les ablutions froides, et je connais certain vaillant octogénaire qui, depuis cinquante ans, n'a pas manqué un seul jour de prendre sa douche. Toutefois, les personnes qui pratiquaient ce genre d'hygiène étaient, naguère encore, un peu regardées comme des phénomènes. Du jour où l'on a pu découvrir que les Anglais se passaient chaque matin une éponge mouillée sur le dos, et que nous pourrions, comme eux, appeler cette cérémonie un *tub*, le tub est devenu à la mode. Je me hâte de reconnaître que l'on ne saurait trop recommander aux mères de famille ce régime essentiellement fortifiant : il n'en est point de plus simple ni de plus économique. L'eau froide exerce sur nous une action tonique et sédative ; régularisant les fonctions de la peau, celles du cœur et du système nerveux, elle est un puissant préventif et, souvent, un remède efficace contre l'anémie, l'arthritisme et la neurasthénie ; en un mot, elle introduit dans notre économie générale une somme de bien être et de santé qui semble hors de proportion avec l'emploi d'un si petit moyen.

Quoique très simple, la pratique du tub doit être raisonnée. Mal comprise, elle peut rester sans effet, voire même devenir nuisible ; d'autre part, il suffit souvent de quelques précautions pour rendre l'eau froide « sympathique » à des personnes qui sem-

blent d'abord incapables de la supporter.

Nul ne saurait mieux nous renseigner sur les règles à observer que le docteur Beni-Barde, le grand vulgarisateur de l'hydrothérapie en France, dont l'autorité s'appuie sur quarante ans d'expérience. Aussi me bornerai-je à transcrire une consultation de l'éminent spécialiste.

♦♦♦

Règle générale : on prendra le tub le matin, au saut du lit. La chaleur générale du corps à ce moment nous met en excellente condition, et l'on bénéficie ainsi de son action pendant toute la journée ; il semble, du reste, que ce soit pour le commun des mortels l'heure la plus commode. Le *tub* de l'après midi, vers cinq heures, qu'il soit le premier ou le second de la journée, est aussi très bon ; il est particulièrement agréable après une certaine fatigue. Rappelons-nous que l'on ne doit se l'offrir que deux heures et demie au minimum après le repas.

Pour les personnes qui supportent aisément l'eau froide, la façon de procéder est très simple.

On se mouillera d'abord le front avec quelques gouttes d'eau pour parer au léger ébranlement que l'action saisissante du froid pourrait déterminer dans la région du cerveau. En outre, pour peu que l'on soit sujet au froid aux pieds ou au frisson, on se tiendra les pieds dans l'eau chaude pendant toute la durée de la lotion froide. Pour cette dernière, on emploie, comme chacun sait, une énorme éponge, un peu rude, qu'on remplit d'eau et que l'on se passe rapidement trois ou quatre fois sur tout le corps, devant et derrière, des épaules jusqu'à la cheville. Cela ne doit pas durer plus de 15 à 20 secondes.

Détail intéressant, le docteur Beni-Barde a constaté que, pour produire le maximum d'effet, l'éponge doit être plus ou moins chargée d'eau suivant notre état physiologique du moment.

Si nous sommes dans un état normal ou si nous n'éprouvons qu'une fatigue, même

très grande, sans excitation nerveuse appréciable, nous n'avons besoin que d'un remontrant : employons peu d'eau, ce qui produit une action tonique immédiate. Il suffit donc de se frotter avec l'éponge.

Ressentons-nous, au contraire, un certain ébranlement nerveux, auquel correspond une chaleur interne exagérée : employons l'eau en abondance, afin d'obtenir avant tout une action réfrigérante. En ce cas, frottons-nous avec l'éponge en la pressant fortement, de manière à faire couler l'eau le long du corps.

C'est une opinion courante, entretenue par un assez grand nombre de médecins, qu'au tub ou à la douche doit immédiatement succéder une friction énergique. Le docteur Beni-Barde n'est point de cet avis. Recourez à la friction, nous dit-il, si des douleurs surgissent après l'application de l'eau froide, ou si la chaleur ne revient pas assez vite. Mais tâchez d'arriver peu à peu à la supprimer : votre but est d'aguerrir contre l'eau froide un organisme qui a des défaillances, il faut donc l'aider le moins possible. Plus la réaction est spontanée, meilleure elle est. Essayez vous simplement, ou, même, ne vous essayez point si cela vous paraît plus agréable ; habillez-vous vite, mangez un peu, et marchez... ou faites de la bicyclette pendant au moins une demi-heure. A moins que vous ne préfériez vous recoucher pendant le même temps, parce que la lassitude vient trop vite quand vous marchez, ou parce que vous vous réchauffez difficilement.

Occupons-nous maintenant des personnes qui semblent d'abord incapables de supporter le traitement hydrothérapique. On peut les ranger en deux grandes catégories : les névropathes et les arthritiques.

Les premiers éprouvent un grand bien de l'action calmante et tonique de l'eau froide ; mais, la plupart du temps, ils sont d'une susceptibilité nerveuse et tactile telle que la moindre goutte d'eau froide leur est insupportable. Parfois, il est vrai, la perturbation violente que produit

une douche sur ces tempéraments malades peut être d'un excellent effet, mais ce sont là des cas exceptionnels. En règle générale, il faut s'attacher à faire disparaître cette susceptibilité exagérée.

Pour arriver à ce résultat on procède par entraînement, en débutant par des lotions plus ou moins chaudes. On ne saura fixer aucune température, même approximative, car les degrés du thermomètre n'ont absolument rien à faire en la circonstance. Tout est affaire d'idiosyncrasie, c'est-à-dire de tempérament : telle personne trouve l'eau très froide à 33 degrés ; telle autre ne peut la supporter à 36 degrés, qui est la température normale du corps.

La règle est d'employer l'eau à la température nécessaire pour éprouver une sensation aussi nulle que possible, ni chaude ni froide. Pour déterminer cette température, il suffit de tâter l'eau avec le pli du coude ; l'impression locale ressentie représente assez exactement la sensation générale que provoquera le contact de cette eau avec le reste du corps. On s'habitue peu à peu à de l'eau moins chaude, et, au bout d'un certain temps, on se tubera à l'eau froide avec le plus grand plaisir.

Les arthritiques, en général, n'ont point cette susceptibilité tactile des névropathes ; le contact de l'eau froide ne les trouble pas, mais il a souvent pour contre-coup des frissons et une explosion de douleurs qui se manifestent soit au bout de quelques secondes, soit trois ou quatre heures après, si l'on ne se trouve pas dans une pièce très chaude. Le tub, dans ces conditions, fait plus de mal que de bien.

Pour en retirer, au contraire, une action bienfaisante, il suffit d'employer l'eau chaude concurremment avec l'eau froide.

Les arthritiques commenceront donc par s'éponger avec de l'eau de 35 à 40 degrés, puis, aussitôt après, se feront une application très rapide d'eau froide. Ils devront toujours s'essuyer avec soin, et une friction immédiate sera souvent nécessaire pour faciliter la réaction. En tout cas, s'ils ne se

recouchent pas aussitôt, ils ne devront jamais différer de faire de l'exercice, afin d'éviter le refroidissement auquel ils sont particulièrement exposés.

Il y a le système inverse : l'eau chaude après l'eau froide. Evitons le autant que possible, car il facilite trop la réaction.

Ajoutons enfin que la connaissance de ces divers préceptes ne saurait dispenser les personnes délicates de commencer leur éducation hydrothérapique auprès d'un médecin spécialiste toutes les fois qu'elles le pourront. En quelques séances, un virtuose de la douche trouvera beaucoup mieux qu'elles ne sauraient le faire elles-mêmes la note exacte qui leur convient.

DOCTORESSE EVA.

CANETONS FARCIS

Nous continuons à livrer à nos abonnés des canetons rouennais farcis comme ceux que nous avons inaugurés il y a deux ans, et qui ont eu tant de succès.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre à la broche, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.
45 à 50 — — — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande ; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

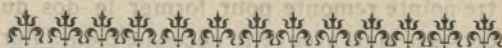
Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

Port en sus : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.



CHÂLEONS

Avez-vous, mesdames, au fond de vos tiroirs, ou même tout bonnement sur votre piano, quelque ancien châle en crêpe de Chine brodé, avec sa haute frange mince en cordonnnet ? Faites-vous en faire bien vite une robe : c'est la toute dernière élégance. Seulement, si, ne possédant pas l'objet, vous devez vous mettre à le chercher chez les marchands, hâtez-vous ; les grandes maisons de couture accaparent en ce moment tous les beaux crêpes de Chine dont non seulement les prix ont beaucoup augmenté, mais qui encore deviennent rares. Ces châles se teignent admirablement, et si votre âge, votre taille un peu forte, ou encore les circonstances dans lesquelles la robe doit être portée, vous interdisent le blanc, vous avez le choix entre une infinité de jolies teintes claires et douces. Les gris, notamment qui, cette année, offrent une grande ressource de tons très fins parmi lesquels vous trouverez certainement celui qui s'harmonise le mieux avec votre teint ou avec vos cheveux : observez bien, en passant, qu'un même ton de gris convient rarement à une blonde et à une brune.

— Bon pour teindre mon châle, dites-vous ; mais peut-on le draper sans le couper absolument ? — Absolument, non, madame. Pourtant son intégralité est assez respectée, afin de laisser au drapé plus de caractère : il faut qu'on distingue que c'est bien un châle et non point une étoffe au mètre. Je ne dis pas que la robe ayant fait son temps, vous pourrez la découdre et installer de nouveau le châle sur votre piano. Mais avec la très grande partie qui est restée intacte vous aurez de quoi faire un ample manteau du soir, dans lequel on utilisera encore les parties qui ont été morcelées pour le corsage. Jugez-en d'ailleurs par le modèle suivant. Un crêpe de Chine gris nuage ; une des pointes tombe derrière presque à terre ; l'au-

tre pointe remonte pour former le dos du corsage, mais avec cette nécessité d'entailler tout autour de la ceinture — voilà déjà un coup de ciseaux — afin de tendre complètement l'étoffe sur le dos, à la taille et sur les reins, sans la trace d'un pli. Les deux autres pointes vient se rejoindre par devant pour fermer la tunique un peu sur le côté à la façon d'une robe princesse. Les devants du corsage sont tout drapés, avec l'efilé formant revers sur la poitrine. Comme coutures, rien que celles des dessous de bras, car de l'encolure au bas de la jupe, le châle tombe ajusté par les plis du drapé, sans une entaille. Sur le côté droit une pince, non coupée, moule l'étoffe tout le long du corps, et c'est la seule. Comme il est impossible de trouver les manches dans le châle, on les fait en crêpe de Chine uni de même teinte, tout rayé en travers de petits plis de lingerie. La tunique repose sur une sous-jupe en soie terminée par un volant en forme, recouvert d'un volant en mousseline de soie grise: Ce volant s'aperçoit surtout sur les côtés, à l'endroit où remonte le châle, et pour le rendre très léger, très mousseux, on le plisse et on le garnit d'un triple rang de petits ruchottés en mousseline de soie. Quant à l'efilé, je vais vous affliger, mais la vérité m'oblige à avouer qu'il est indispensable pour arrondir la jupe, d'y donner, par ci par là, quelques judicieux coups de ciseaux.

A l'encolure, toute petite guimpe et collier bien montant, bien ajusté, en vieille guipure, posée à clair sur la peau : on soutient le col par deux ou trois petites baleines placées à l'intérieur, afin qu'il reste bien tendu sur le cou. Sur la poitrine, à l'endroit où croisent les revers drapés, une belle rose reine avec tout son feuillage, si c'est pour le soir, ou un chou de velours piqué d'un bijou.

Pour les femmes très pratiques, j'ajoute qu'après avoir porté toute une saison la robe dans une teinte claire ou marquante — car le châle en crêpe de Chine rouge est bien séduisant aussi — on a la ressource de

la faire teindre en noir, et de la transformer ainsi en une toilette de fond, des plus faciles à porter. On peut même, pour rendre l'ensemble plus élégant, pailletter légèrement le dessin de la broderie, soit en jais, soit en acier ou en or vieillis ; le volant de mousseline de soie sera remplacé par un volant en crêpe de Chine noir coupé en forme et garni de petits plis minuscules sur toute sa hauteur. Ces petits plis se font en prenant à peine d'étoffe, afin de rester en relief, plutôt comme un gansé ; je les signale, car ils constituent un élément très important dans la garniture des robes en tissu léger, foulards, crêpons, etc.

A. DE BOURGEOISIE.

LES GROGS MARIANI

Le *Vin Mariani* exerce une action protectrice sur les organes respiratoires.

Il est le remède souverain de l'enrouement, de la grippe, et de l'Influenza.

Administré sous la forme de grogs dont l'éminent D^r Fauvel a apprécié, durant plus de vingt ans, l'efficacité souveraine, il suffit dans la plupart des cas à enrayer la grippe, le rhume et la bronchite à leur début.

Grog au Vin Mariani (Formule du D^r Fauvel) : deux tiers de vin pour un tiers d'eau (de préférence l'eau d'Évian, source Cachat), sucrer à volonté, chauffer jusqu'au moment de l'ébullition, et absorber très chaud.



ALIMENT DES ENFANTS

COURRIER

Villa de Montagne meublée à louer. Prés sapins. S'ad. M. Bourdin, 4, rue du Lycée, Dijon.

F. L. — Ce renseignement figure aux annonces.

A. P. Lyon. — Vous pouvez écrire, et l'on vous répond, autant que possible, dans le courrier.

Vesoul. — Il y a un lapsus, c'est bien baking powder. Cette poudre se conserve, mais ne peut remplacer la levure de bière, ni la levure de boulanger, nous l'avons déjà expliqué. La levure n'est pas du levain. — Nous donnerons bientôt un tableau de ces concordances. — Oui c'est pratique.

Une Alsacienne. — Nous répondrons bientôt à la question du bicarbonate. — Mélanger quand le riz est chaud. — Vous pouvez mettre des raisins comme dans le Kugelhopf ordinaire. — C'est une pâte brisée sucrée ; 250 gr. farine, 120 beurre, 80 sucre, 2 petits œufs. — Non on ne peut faire des tartelettes avec un pâte de génoise. — Les olives doivent être préparées avant de voyager. — Demander un pèse-sirop à votre pharmacien, nous ne pourrions vous l'envoyer par la poste à cause de la douane.

Boury. — Prenez la sorbetière américaine. — Bonne note est prise de vos desiderata.

L. P. A. — Pour obtenir des épinards verts, cuire dans beaucoup d'eau légèrement salée, feu vif, casserole découverte. — Faire bouillir le tapioca 2 minutes, puis pocher 1/4 d'heure ; 1 cuillerée à bouche, pas trop pleine, par personne. — Cette recette a paru. — On dit que les légumes ou la viande pincement quand le fond de la casserole commence à caraméliser.

Isly. — Nous ne comprenons pas votre première question. — La sauce mousseline est une hollandaise à laquelle on incorpore au dernier moment un peu de crème fouettée.

M. B. R. — Recette compliquée parue en 1896.

Chalon. — Pour conserver le bouillon, le tenir au frais, et le faire bouillir tous les jours ou tous les deux jours. — L'omelette soufflée, les beignets soufflés, le têt fait, demandent très peu de temps.

C. R. — Si vos conserves de légumes étant faites en une seule fois, quelques flacons seuls sont réussis, nous n'entrevoions pas d'autres explications que les suivantes : les flacons sont mal rincés ou mal bouchés ; les légumes ont fer-

menté (il suffit pour cela qu'ils attendent quelques heures en tas après avoir été cueillis) avant d'être mis en flacons. Si vous êtes à une assez grande altitude, ce peut être encore une raison. En ce cas, salez l'eau du bain marie pour ramener le point d'ébullition à 100 degrés.

Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande Ambree de Bourbon**, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr., 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25, et en sachets 0 fr. 75, 8 fr. la douz. pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY à la Pensée, 5, faubourg St-Honoré, Paris.

Vanille des Comores

Prix

Le tube de 6 gousses,
pris au bureau..... 3 francs
Franco, Paris, province et
étranger..... 3 fr. 50

Toute commande de vanille seule doit être accompagnée du montant de sa valeur.

LES CAFÉS CARVALHO

Transformant le mot de Buffon, l'abbé Castel a dit que le café était la plus belle conquête de l'homme. Pour s'expliquer un tel enthousiasme, il faut goûter les Cafés Carvalho, si parfumés, si exquis, si purs.

En vente par boîtes cachetées, 85 rue Turbigo, 15, rue de Châteaudun, 54, rue du Bac, 6 rue Cadet et dans les bonnes épiceries. Bien exiger le nom la marque et la signature sur chaque boîte.

VELOUTINE Poudre de Riz Spéciale
préparée au Bismuth.
Hygiénique, Adhérente, Invisibile.
CH. FAY, inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulevard Malesherbes
(précédemment, 36, boulevard Malesherbes)

Directrice : M^{me} MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est toujours aussi cher : 8 à 9 fr. le kilo pour le saumon coupé et pour les saumons entiers d'au moins 4 kilos.

Forte hausse sur la truite saumonée qui, depuis quelques jours, arrive encore en plus petite quantité. Dans les environs de 2 kil. 500 à 3 kil., elle varie de 11 à 13 francs le kilo ; de 1 kil. 500 à 2 kil. : 13 à 16 francs le kilo. Il arrive assez régulièrement des petites truites de 800 gr. à 1 kil. qui se vendent 9 à 10 francs.

Petite truite de rivière : 7 francs à 7 fr. 50 le kilo.

La sole n'est pas très chère : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Le mulot devient assez rare : 4 fr. 44 fr. 75 le kilo.

De même le bar dont les arrivages commencent à être fort irréguliers. Jusqu'à 1 kil. 500 ou 2 kil. : 5 fr. 50 à 6 francs le kilo ; au dessus de ce poids : 4 fr. 50 à 5 francs.

Toujours beaucoup de colin ; un poisson de 5 à 6 livres vaut 4 à 5 francs.

Rouget barbet : 4 fr. 75 à 5 francs le kilo.

Le maquereau est fort abondant : 60 centimes les petits, 80 centimes à 1 franc les gros qui pèsent jusqu'à 1 kilo.

Merlan : 1 fr. 75 le kilo.

La saison de l'aloise va durer encore un mois. Le poids varie de 1 kil. 500 à 2 kil. 500, et le prix est d'environ 2 fr. 25 le kilo.

Les crustacés ne sont pas trop chers. La langouste : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo ; Homard : 3 fr. 75 à 4 francs.

Le Vin Désiles

Qui ne se purge pas en mars, disait-on autrefois, vit un mauvais été ; aujourd'hui, moins exclusifs, nous ne considérons plus la purgation printanière comme indispensable, mais nous maintenons la nécessité du dépuratif pour débarrasser l'organisme des détritiques que l'hiver, grâce à la bonne chère, aux veilles, à la sédentarité qu'il nous impose, a sûrement accumulés en nous. Le dépuratif a sur le purgatif l'avantage de ne pas délabrer l'estomac, de ne pas irriter l'intestin, de ne pas provoquer à sa suite de constipation opiniâtre ; de plus, il opère un nettoyage lent, mais parfait : le dépuratif lave avec soin tous nos organes internes, il

nettoie d'humeurs malsaines, surabondantes et viciées tous les coins de l'économie.

Mais il faut que le dépuratif ne soit pas, comme la plupart des médicaments appelés de ce nom, un purgatif atténué, il faut qu'il agisse sur le sang, le grand liquide laveur et nourrisseur de l'organisme ; il faut qu'il active vite l'appétit, afin de remplacer vite les pertes subies par la surabondance des excréments ; il faut enfin qu'il contienne de l'iode, car l'iode opère à coup sûr le rajeunissement des artères, qu'il garde souples. Ce dépuratif, quel est-il ? C'est le *Vin Désiles*, car il n'est que lui qui satisfasse aux conditions précédemment énoncées. Un verre à bordeaux de *Vin Désiles* après chaque repas, pendant un mois, suffit à une dépuratation parfaite.

D^r SANDREAU.



Veilleuse Française
Fabrique à la Gare
JEUNET Fils, S
de son père
Toutes nos boîtes portent un
timbre sec
JEUNET, inventeur
Demander nos veilleuses
chez tous les commis-
sionnaires, épiciers, quin-
cailliers.



PORTER PENDANT LA NUIT LA
P. MAIGRIR CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES
Mme Ismael, 8, Boul^d Montmartre, Paris.

G^{re} Médaille d'Or à l'Exp. d'Hygiène de l'Enfance, Paris 1891
Soulagement immédiat et Guérison très rapide de la
COQUELUCHE Par le SIROP DERBECQ
à la *Grindelia Robusta*. D'un goût très
agréable et ne renfermant aucun toxique,
ce sirop peut, sans crainte, être donné aux
plus jeunes enfants. Dans toutes les Pharmacies.
GROS: 24, Rue de Charonne, PARIS.
Envoi franco contre mandat 4 fr. le flacon; 7 fr. 2 fr.

Téléphone : 702 39 —

MAISON FONDÉE EN 1795 —

Adresse tél.: Tradob

BOUTEILLES

EDARD

BOUCHONS

pour Grands Vins

Liège surfin

ARTICLES DE CAVE

26 et 28, rue du Dragon — PARIS

CAPSULES METALLIQUES

Seul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Louches (Nord), Arques (Pas-de Calais)

Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos ; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 367, RUE SAINT-MORIS.